REX

Electrolux

PIANO DI COTTURA

PX 2 V

PX 2 OV

Questo libretto è stampatp su carta ecologica
a salvaguardia dell'ambiente

356891701

Istruzioni per l'installazione e l'uso

IT

⚠ Per la Vostra sicurezza

L'uso di questa nuova apparecchiatura é facile.
Tuttavia, é importante leggere per intero questo libretto, prima di installare e di usare l'apparecchiatura per la prima volta. In questo modo, potrete ottenere le migliori prestazioni, evitare comportamenti errati, usare l'apparecchiatura in assoluta sicurezza e rispettare l'ambiente.

Installazione

- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica devono essere eseguiti solamente da PERSONALE QUALIFICATO. Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia DISINSERITA dalla rete elettrica.
- AssicurateVi che l'aria possa circolare liberamente attorno all'apparecchiatura. Una scarsa ventilazione produce carenza di ossigeno.
- AssicurateVi che l'apparecchiatura sia alimentata con il tipo di gas indicato sull'apposita etichetta adesiva, posta nelle immediate vicinanze del tubo di allacciamento alla rete del gas.
- Questa apparecchiatura non è collegata ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Essa deve essere installata e raccordata conformemente alle regole di installazione in vigore. Deve essere dedicata un'attenzione particolare alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione.
- L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Assicurate una buona aerazione del locale, mantenendo aperte ed efficienti le prese d'aria o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.
- Se utilizzate l'apparecchiatura intensamente e per un tempo prolungato, dovete rendere più efficace l'aerazione, per esempio aprendo una finestra o aumentando la potenza dell'aspiratore elettrico, se presente.
- Dopo aver tolto l'apparecchiatura dall'imballaggio, assicurateVi che il prodotto non risulti danneggiato e che il cavo di alimentazione elettrica sia in perfette condizioni. In caso contrario, rivolgeteVi al rivenditore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
- La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

Sicurezza per i bambini

- Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. AssicurateVi che i bambini non tocchino i comandi o non giochino con l'apparecchiatura.
- Le parti esposte di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. Tenete lontani i bambini fino a quando l'apparecchiatura non si è raffreddata.

Durante l'uso

- Questo prodotto è stato realizzato per cuocere cibi, all'interno di abitazioni comuni a scopo non professionale. Evitate di usarlo per qualsiasi altro scopo.
- E' rischioso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo prodotto.
- Tenete ben pulita l'apparecchiatura. I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- Evitate di utilizzare il vapore o apparecchi a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- In caso di guasti, non cercate mai di riparare l'apparecchiatura di persona. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono causare danni e incidenti. Per prima cosa, consultate il contenuto di questo libretto. Se non trovate le informazioni che Vi interessano, contattate il Centro di Assistenza più vicino. L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Richiedete sempre l'impiego di ricambi orginali.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchiatura, assicurateVi che tutti i comandi siano in posizione "CHIUSO" o "SPENTO".
- Se usate una presa di corrente nelle vicinanze di questa apparecchiatura, fate attenzione che i cavi degli elettrodomestici che state usando non la tocchino e siano sufficientemente lontani dalle parti calde di questa apparecchiatura.

È molto importante che questo libretto di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurateVi che il libretto venga consegnato al nuovo utente, affinché possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle relative avvertenze.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzioni e sull'apparecchio.

COSTRUTTORE:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLI' (Italia)

Indice

Per l'Utente

Per la Vostra sicurezza	2
Istruzioni per l'uso	4
Pulizia e manutenzione	5
Manutenzione periodica	5
Assistenza e ricambi	5
Condizioni di garanzia	5

Per l'Installatore

Caratteristiche tecniche	6
Istruzioni per l'installatore	7
Collegamento alimentazione gas	8
Adattamento ai diversi tipi di gas	8
Collegamento elettrico	9
L'incasso nei mobili componibili	10

Consigli per la protezione dell'ambiente

- Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di dare il Vostro contributo alla conservazione dell'ambiente, utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata.
- Gli apparecchi dismessi o non più utilizzabili non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione della Vostra apparecchiatura possono essere recuperati.
- InformateVi sulla attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra Amministrazione Comunale.
- Prima di rottamare l'apparecchiatura, tagliate il cavo di alimentazione e rendetela inservibile.
- Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto.
  Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Guida alla lettura delle istruzioni

Questi simboli Vi aiuteranno a trovare velocemente le informazioni più importanti.

Informazioni sulla sicurezza

Istruzioni "passo dopo passo"

Consigli utili e suggerimenti

Informazioni legate alla protezione dell'ambiente

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CEE:
- **73/23** e **90/683** (relative alla Bassa Tensione);
- **89/336** (relativa alla Compatibilità Elettromagnetica);
- **90/396** (relativa alla Apparecchiature a Gas)
- **93/68** (relativa alle Norme Generali)

e successive modificazioni.

Istruzioni per l'uso

Prima di usare l'apparecchiatura, rimuovete tutti i materiali di imballo, comprese le etichette pubblicitarie e le eventuali pellicole protettive.

Le manopole di comando del piano di cottura

Nella parte frontale del piano si trovano le manopole per il funzionamento dei fornelli a gas. I simboli posti sulle manopole hanno il seguente significato:

- ● nessuna erogazione di gas
- massima erogazione di gas
- minima erogazione di gas

Accensione dei fornelli

Per ottenere più facilmente la fiamma, accendete il fornello prima di mettere un recipiente sulla griglia.

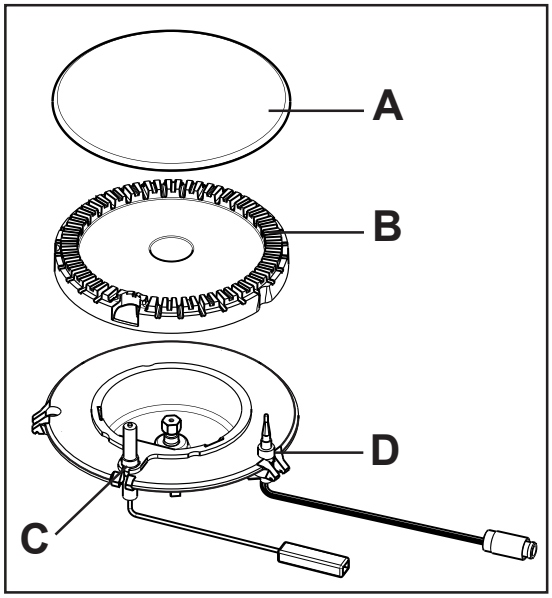
- Spingete a fondo la manopola corrispondente al fornello e ruotatela in senso antiorario fino al simbolo di "massima erogazione". La fiamma si accenderà automaticamente.
- Dopo aver acceso la fiamma, tenete premuta la manopola per circa **5 secondi**; questo tempo è necessario per riscaldare la "termocoppia" (Fig. 1, lettera **D**) e disattivare la valvola di sicurezza, che altrimenti fermerebbe l'erogazione del gas.

Accensione manuale (in caso di interruzione della corrente elettrica): avvicinate una fiamma al fornello e spingete a fondo la manopola corrispondente al fornello e ruotatela in senso antiorario fino al simbolo di "massima erogazione".

- Dopo aver acceso la fiamma, **controllate che sia regolare** e ruotate la manopola fino ad ottenere l'intensità desiderata.

Se dopo alcuni tentativi la fiamma non si accende, controllate che il "cappellotto" (indicato nella figura 1 con la lettera **A**) e lo "spartifiamma" (lettera **B**) siano nella corretta posizione.

- Per spegnere la fiamma, ruotate la manopola in senso orario fino al simbolo ●.



A - Cappellotto
B - Spartifiamma
C - Candeletta di accensione
D - Termocoppia

Fig. 1

Per un corretto uso dei fornelli

Per un minor consumo di gas ed un migliore rendimento, usate solamente recipienti a fondo piatto e di dimensioni adatte ai fornelli, come evidenziato nella tabella.
Inoltre, non appena un liquido inizia a bollire, fate attenzione a ridurre la fiamma quanto basta per mantenere l'ebollizione.

Bruciatore	diametro minimo	diametro massimo
Rapido	160 mm	240 mm
Ausiliario	60 mm	160 mm

Prima di togliere i recipienti dai fornelli, abbassate sempre la fiamma o spegnetela.

Durante le cottura in cui vengono impiegati grassi od olii, sorvegliate attentamente le Vostre pietanze, perché queste sostanze, portate ad alte temperature, possono incendiarsi.

L'acciaio inox, se sottoposto ad eccessivo riscaldamento, puó brunire. Pertanto, si sconsiglia la cottura prolungata con pietre ollari, teglie in terracotta o piastre in ghisa. È da evitare anche l'impiego di fogli di alluminio a protezione del piano durante il funzionamento.

Pulizia e manutenzione

Prima di ogni operazione disinserite l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

Evitate di utilizzare il vapore o apparecchi a vapore per pulire l'apparecchiatura.

Pulizia generale

Lavate le parti smaltate con acqua tiepida e detersivo, evitando di usare prodotti abrasivi che potrebbero rovinarle.
Lavare frequentemente gli spartifiamma e i cappellotti con acqua bollente e detersivo, avendo cura di togliere ogni incrostazione.
Risciacquate bene con acqua le parti in acciaio inox, dopo l'uso, ed asciugatele con un panno morbido.
Per le macchie persistenti usare i normali detersivi non abrasivi o prodotti specifici, comunemente reperibili in commercio.
Vi raccomandiamo di non usare per la pulizia pagliette, lane di acciaio o acidi.

Le griglie del piano di cottura

Le griglie possono essere tolte dal piano di cottura per consentire una migliore pulizia.
Le griglie possono essere lavate anche in lavastoviglie.
Dopo il lavaggio, rimettete le griglie al loro posto, controllandone la corretta posizione.

Pulizia dell'accenditore elettrico

L'accensione automatica dei fornelli è assicurata dalla presenza di una "candeletta" in ceramica ed un elettrodo in metallo (indicati nella Fig. 1 con la lettera **C**). Procedete periodicamente ad una accurata pulizia di queste parti del piano. Inoltre, per evitare difficoltà di accensione, controllate che i fori della corona spartifiamma (Fig. 1, lettera **B**) non siano otturati.

Manutenzione periodica

Fate controllare periodicamente lo stato di conservazione e di efficacia del tubo del gas, e se presente, del regolatore di pressione. Qualora venissero riscontrate anomalie, non richiedete riparazioni, ma fate sostituire la parte difettosa.
A garanzia del buon funzionamento e della sicurezza, è necessario procedere periodicamente all'ingrassaggio dei rubinetti di regolazione del gas.

- **La lubrificazione periodica dei rubinetti deve essere eseguita SOLAMENTE DA PERSONALE QUALIFICATO al quale ci si deve rivolgere anche nel caso si riscontrassero anomalie nel funzionamento dell'apparecchiatura.**

Condizioni di garanzia

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da **garanzia**. Le condizioni di garanzia sono riportate per esteso nell'opuscolo "**TOP SERVICE**" che trovate all'interno dell'apparecchiatura.

Conservi con cura, insieme all'opuscolo "**TOP SERVICE**", la **ricevuta** o lo **scontrino fiscale**, oppure ancora la **bolla di accompagnamento**, che servono a documentare l'acquisto della Sua apparecchiatura e la data in cui é avvenuto.

In caso di intervento del Servizio di Assistenza, esibite questi documenti al personale incaricato. Senza il rispetto di questa procedura, il Servizio di Assistenza sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Il **Servizio di Assistenza Tecnica**, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità, potrà cercare il Centro più vicino consultando l'opuscolo "**TOP SERVICE**" oppure le Pagine Gialle nella rubrica Elettrodomestici/Riparazione, alla voce «**Electrolux Service**»

TOP SERVICE REX Electrolux

Assistenza e ricambi

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere fatta con la massima cura e attenzione.
Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente, il modello dell'apparecchiatura (**Mod**.), il numero di prodotto (**Prod. No.**) ed il numero di fabbricazione (**Ser. No.**). Questi dati sono riportati nella targhetta collocata sull'ultima pagina di questo libretto.
I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, e contraddistinti da questo marchio si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.

Electrolux Distriparts

Caratteristiche tecniche

Potenza bruciatori Gas

Bruciatore rapido	3,0 kW (GN) - 2,8 kW (GPL)
Bruciatore ausiliario	1,0 kW

Taratura apparecchio

Gas Metano G20	20 mbar
Raccordo di entrata gas	G 1/2"
Categoria	II2H3+
Tensione di alimentazione	230 V 50 Hz

Dimensioni dell'apertura per l'incasso

Larghezza	270 mm
Profondità	490 mm
Apparecchio di Classe :	3

Caratteristiche dei bruciatori

TIPO DI GAS	TIPO BRUCIATORE	MARCATURA UGELLI 1/100 mm	PORTATA TERMICA NOMINALE kW	PORTATA TERMICA RIDOTTA kW	PORTATA NOMINALE IN		PRESSIONE NOMINALE mbar
					m^3/h	g/h	
GAS NATU-RALE (Metano)	Rapido Ausiliario	119 70	3,0 1,0	0,75 0,33	0,286 0,095	- -	20
GAS LIQUIDO (Butano/ Propano)	Rapido Ausiliario	86 50	2,8 1,0	0,75 0,33	- -	202 72	28-30/37

Diametri del by-pass

Bruciatore	Ø By-pass del rubinetto in centesimi
Ausiliario Rapido	28 42

Istruzioni per l'installatore

ATTENZIONE: Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo UNI 7129 e UNI 7131.

- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica devono essere eseguiti **solamente da PERSONALE QUALIFICATO**. Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che **l'apparecchiatura sia DISINSERITA dalla rete elettrica.**

LA SOCIETA' COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ' PER EVENTUALI DANNI DERIVANTI DA UNA INSTALLAZIONE NON CONFORME ALLE NORME VIGENTI O DA UN MANCATO RISPETTO DELLE NORME ANTINFORTUNISTICHE.

Locale di installazione

Per il buon funzionamento dell'apparecchio a gas è indispensabile che nel locale possa affluire, in modo naturale, l'aria necessaria alla combustione del gas (l'installatore deve seguire le norme in vigore UNI-CIG 7129 - 7131).
L'afflusso di aria nel locale deve avvenire direttamente attraverso aperture praticate su pareti esterne (come indicato nella Fig. 2). Queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm^2, se l'apparecchiatura é dotata di dispositivo di sicurezza, o 200 cm^2, se l'apparecchiatura non é dotata di dispositivo di sicurezza.
Questa apertura deve essere costruita in modo da non venire ostruita sia dall'interno che dall'esterno e posizionata vicino al pavimento, preferibilmente al lato opposto all'evacuazione dei prodotti della combustione.
Nel caso questa apertura non sia fattibile nel locale dove è installata l'apparecchiatura, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, purchè:

- questo locale non sia una camera da letto o un ambiente pericoloso;
- questo locale non sia in depressione;
- la ventilazione fra il locale dove è installato l'apparecchio ed il locale adiacente sia assicurata mediante aperture permanenti (UNI-CIG 7129).

Fig. 2

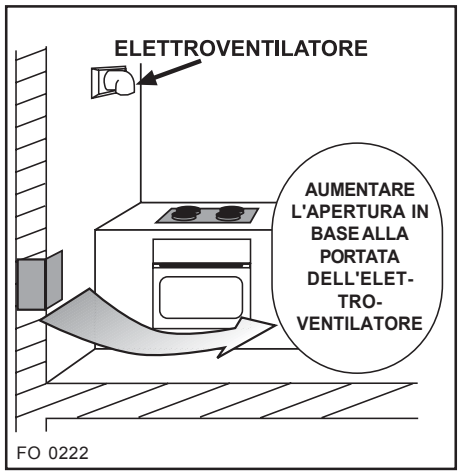


Fig. 3

Scarico dei prodotti della combustione

Gli apparecchi di cottura a gas devono scaricare i prodotti della combustione attraverso cappe collegate direttamente a canne fumarie o direttamente all'esterno (Fig. 3).
In caso non sia possibile installare la cappa, è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente, purchè esistano le condizioni affinchè l'apertura per la ventilazione possa essere aumentata (vedi Fig. 4) in proporzione alla portata dell'elettroventilatore stesso (UNI-CIG 7129).
Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina, un ricambio orario d'aria pari a 3 - 5 volte il suo volume.

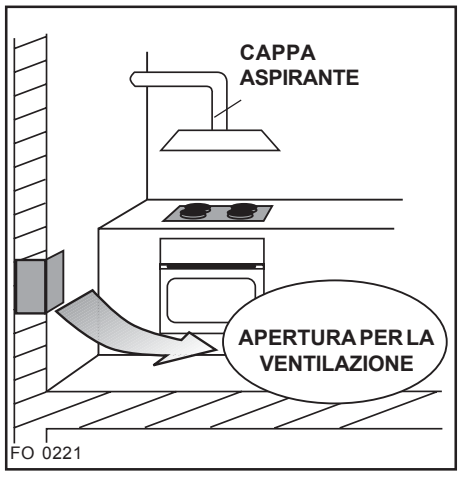


Fig. 4

Collegamento alimentazione gas

Il collegamento gas deve essere eseguito in conformità con le norme UNI-CIG 7129 - 7131. L'apparecchiatura esce dalla fabbrica collaudata e regolata per il tipo di gas indicato nella targhetta che si trova nella protezione inferiore, vicino al tubo di collegamento gas. AccertateVi che il tipo di gas con cui sarà alimentata l'apparecchiatura sia lo stesso indicato nella targhetta. In caso contrario procedete secondo le indicazioni riportate nel paragrafo "Adattamento a diversi tipi di gas". Per il massimo rendimento ed il minor consumo, assicurateVi che la pressione di alimentazione del gas rispetti i valori indicati nella tabella delle "Caratteristiche dei bruciatori".
Qualora la pressione del gas impiegato sia diversa (o variabile) rispetto a quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione di ingresso, un appropriato regolatore di pressione per gas canalizzati (**NON GPL**) conforme alla norma UNI-CIG 7430. L'utilizzo di regolatori di pressione per gas liquidi (GPL) è consentito purchè questi siano conformi alla norma UNI-CIG 7432.
Sulla zona terminale della rampa, comprensiva di dado filettato G 1/2", viene montato il raccordo, interponendo fra i componenti la guarnizione come rappresentato in Fig. 5. Avvitate le parti senza forzare, orientate il raccordo nella direzione voluta e quindi serrate il tutto.

Allacciamento

Eseguite l'allacciamento all'impianto gas mediante tubo metallico rigido e raccordi conformi alla norma UNI-CIG 7129, oppure con tubo flessibile di acciaio inox conforme alla norma UNI-CIG 9891, limitatamente a quelli la cui massima estensione è di 2 metri. Fate attenzione che, nel caso di impiego di tubi metallici flessibili, gli stessi non vengano a contatto con parti mobili o schiacciati. Prestate la medesima attenzione anche quando è previsto un abbinamento forno e piano. Il raccordo di entrata gas nelle apparecchiature è filettato 1/2" maschio cilindrico.
Eseguite l'allacciamento evitando sollecitazioni di qualsiasi genere all'apparecchio.

IMPORTANTE: Ad installazione ultimata, verificate sempre la perfetta tenuta di tutti i raccordi usando una soluzione saponosa. Non eseguite mai questo controllo con una fiamma.

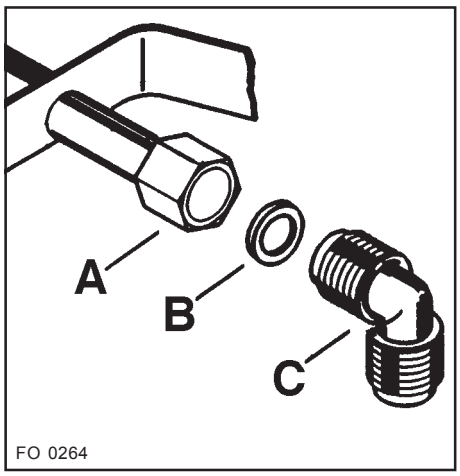


Fig. 5

A) Terminazione rampa con dado
B) Guarnizione
C) Raccordo orientabile

Adattamento ai diversi tipi di gas

Sostituzione degli ugelli

Per sostituire gli ugelli, procedete come segue:

1. Togliete le griglie.
2. Togliete i cappellotti e gli spartifiamma dai bruciatori.
3. Con una chiave a tubo da 7 svitate e togliete (Fig. 6) gli ugelli, sostituendoli con quelli corrispondenti al tipo di gas di funzionamento (vedi tabella "Caratteristiche dei bruciatori").
4. Rimontate le parti eseguendo all'inverso le operazioni descritte.
5. Sostituite quindi la targhetta taratura (posizionata vicino all'attacco della rete gas) con quella corrispondente al nuovo tipo di gas. Quest'ultima si trova nel sacchetto degli iniettori a corredo.

Qualora la pressione del gas impiegato sia diversa (o variabile) rispetto a quella prevista, è necessario installare sulla tubazione di ingresso, un appropriato regolatore di pressione per gas canalizzati (**NON GPL**) conformi alla norma UNI-CIG 7430.
L'utilizzo di regolatori di pressione per gas liquidi (GPL) è consentito purchè questi siano conformi alla norma UNI-CIG 7432.

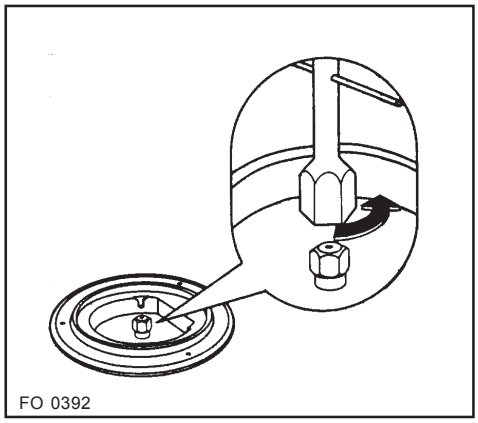


Fig. 6

Regolazione del minimo

Per regolare il minimo, procedete come segue:

1. Accendete il bruciatore come precedentemente descritto.
2. Portate il rubinetto sulla posizione di minima fiamma.
3. Estraete le manopole.
4. Agite sullo spillo by-pass indicato nella figura 7.

- Se operate una trasformazione da gas metano a gas GPL, avvitate a fondo in senso orario lo spillo by-pass. Se invece operate una trasformazione da gas metano, svitatelo di circa 3/4 di giro.
- In ogni caso il risultato dovrà essere una piccola fiamma omogenea e regolare su tutta la corona del bruciatore.

5. Verificate infine che, ruotando rapidamente il rubinetto dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti del bruciatore.

Le operazioni di adattamento sopra descritte si possono effettuare agevolmente, qualunque sia il posizionamento o il fissaggio del piano di cottura al mobile da cucina.

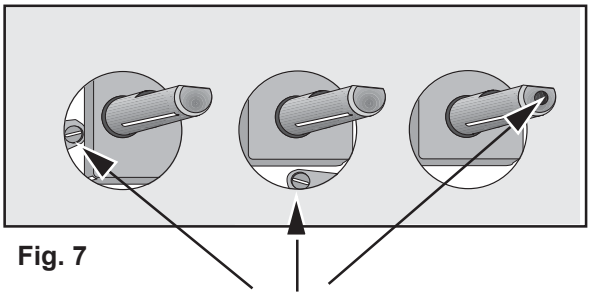


Fig. 7

Spillo by-pass
per la regolazione del minimo

Collegamento elettrico

L'apparecchiatura è predisposta per un funzionamento con una tensione di alimentazione di 230 V monofase. Il collegamento deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare il collegamento accertateVi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto elettrico possano sopportare il carico dell'apparecchio (vedere targhetta matricola);
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme vigenti;
- la presa o l'interruttore omnipolare usati siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatua installata.

Montate sul cavo una spina adatta al carico e collegarla ad una adeguata presa di sicurezza.
Desiderando un collegamento diretto alla rete, è necessario interporre fra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore.
Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.
Il cavo di fase di colore marrone (proveniente dal morsetto "L" della morsettiera) deve sempre essere collegato alla fase della rete di alimentazione.
In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.
Un esempio di percorso ottimale è rappresentato in Fig. 8. Il cavo viene guidato mediante l'utilizzo di fascette fissate lateralmente al mobile, in modo da evitare qualsiasi contatto con l'apparecchiatura sottostante al piano di cottura.

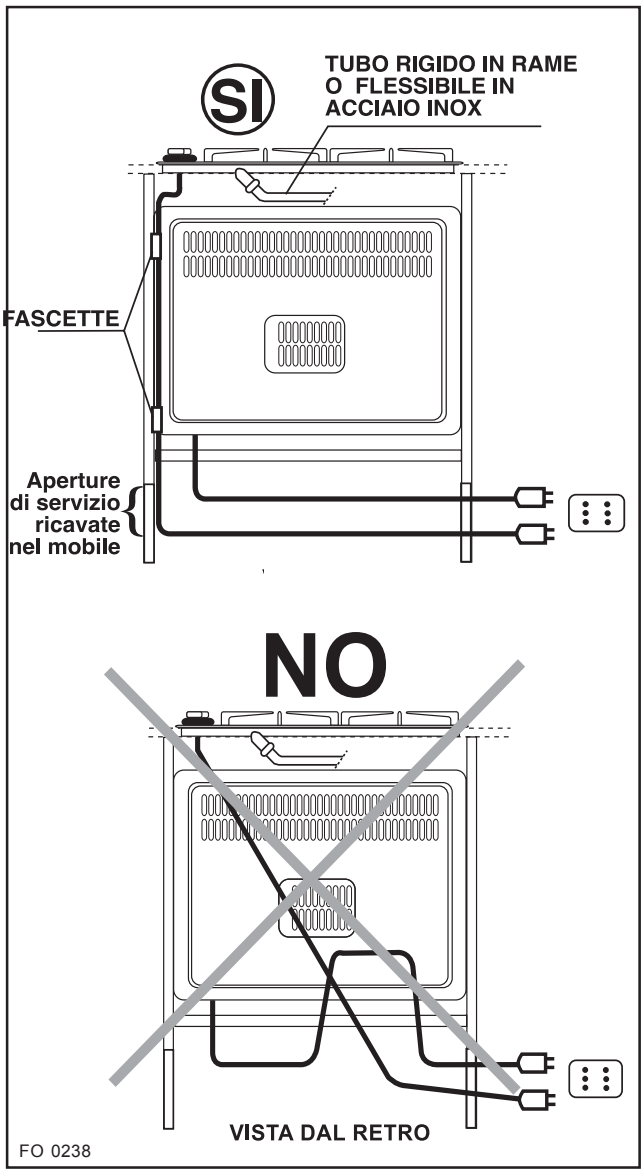


Fig. 8

Sostituzione del cavo di alimentazione

Nel caso di sostituzione del cavo è necessario usare solo cavi del tipo H05V2V2-F (T90), adatti al carico e alla temperatura di esercizio. Inoltre, è necessario che il cavetto di terra giallo/verde sia più lungo di circa 2 cm. dei cavetti di fase e neutro (Fig. 9).
Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

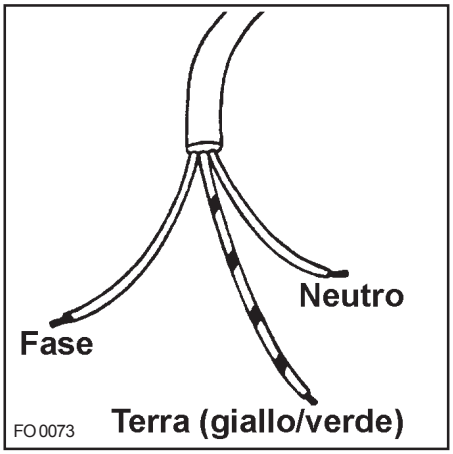


Fig. 9

L'incasso nei mobili componibili

PX 2 V

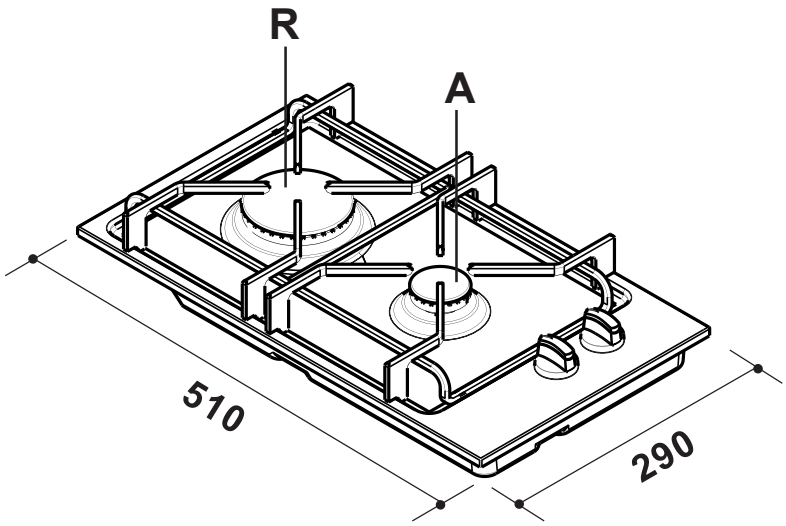


Fig. 10

PX 2 OV

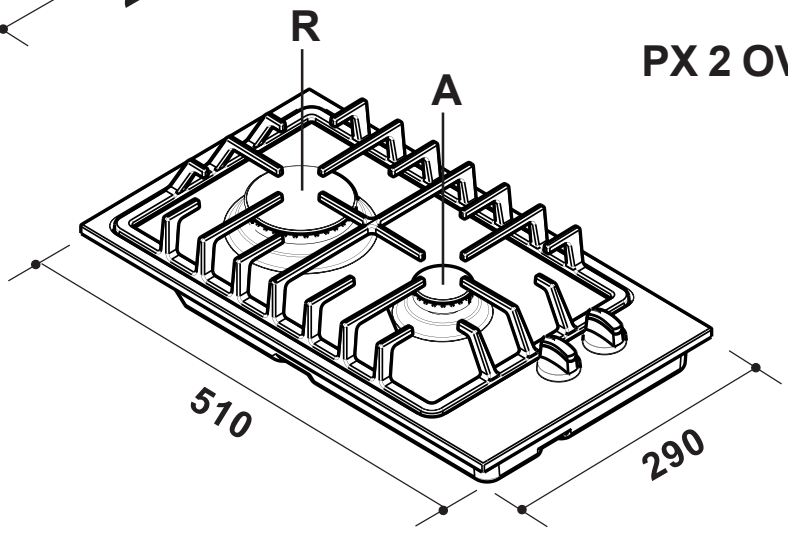


Fig. 11

Quote espresse in millimetri

A = Bruciatore ausiliario
R = Bruciatore rapido

Questo piano è previsti per l'inserimento in mobili componibili da cucina aventi una profondità compresa tra 550 mm. e 600 mm. e opportune caratteristiche.
Le dimensioni del piano sono indicate nelle figure 10 e 11.

Inserimento e fissaggio al mobile

Il piano di cottura può essere montato in un mobile avente un'apertura per l'incasso dalle dimensioni illustrate nella Fig. 12. L'apertura dell'incasso deve essere distante almeno 55 mm. dalla parete di fondo. L'eventuale parete laterale destra o sinistra la cui altezza superi quella del piano di cottura dovrà trovarsi ad almeno 100 mm. dalla sfondatura nel top.

☞ Il fissaggio del piano al mobile deve essere effettuato come segue:

- posizionate l'apposita guarnizione sigillante, fornita in dotazione, sul bordo della sfondatura avendo cura che le estremità combacino senza sormontarsi;
- sistemate il piano nella sfondatura del mobile curandone la centratura;
- fissate il piano al mobile con gli appositi squadretti (vedi Fig. 13). La trazione delle viti è sufficiente a tracciare il sigillante, il cui eccesso potrà così essere agevolmente asportato.

Il bordo del piano realizza un doppio labirinto di tenuta che offre un'assoluta garanzia contro le infiltrazioni di liquidi.

ⓘ Se desiderate posizionare più piani di cottura di 30 cm a fianco l'uno dell'altro nello stesso incasso, è disponibile presso i Centri Assistenza autorizzati un kit di assemblaggio contenente la staffa di collegamento e le istruzioni per il montaggio.

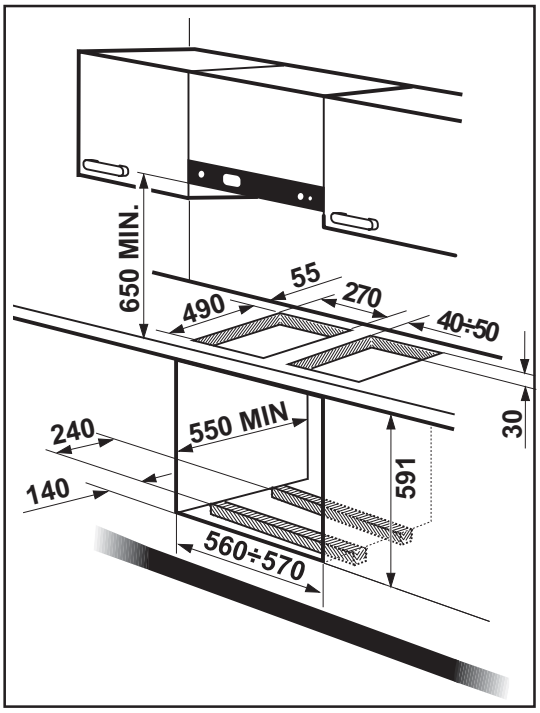


Fig. 12

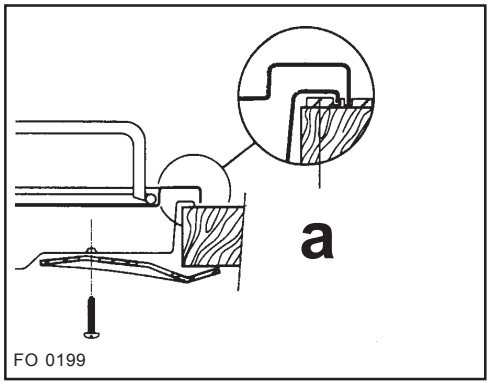


Fig. 13

a) Sigillante

Le dimensioni sono espresse in millimetri

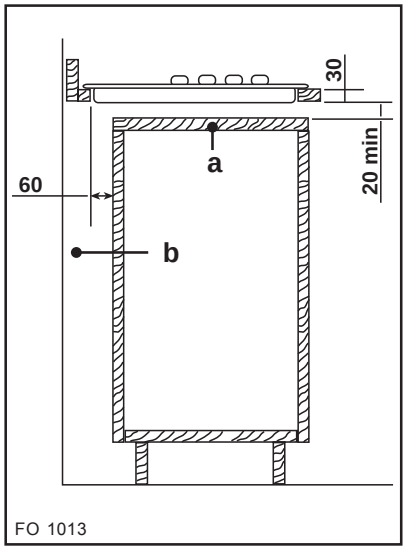
Possibilità di inserimento

Su mobile base con portina

Nella costruzione del mobile è necessario vengano presi adeguati accorgimenti in modo da evitare possibili contatti con la scatola del piano surriscaldata durante il funzionamento dello stesso. La soluzione consigliata per evitare tale inconveniente è illustrata nella figura 14. Il pannello sotto il piano dovrà essere facilmente rimovibile per consentire, in caso di intervento dell'assistenza tecnica, il bloccaggio e lo sbloccaggio del piano.

Su mobile base con forno

Il vano dovrà avere le dimensioni riportate nella figura 12 e dovrà essere munito di supporti per consentire una efficace aerazione. Due possibili soluzioni per evitare eccessivi surriscaldamenti sono descritte nelle figure 15 e 16. L'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche che per facilitare l'estraibilità frontale del forno. Pensili o cappe d'aspirazione dovranno trovarsi ad almeno 650 mm dal piano di cottura (Fig. 12).



a) pannello del mobile smontabile
b) eventuale spazio utile per gli allacciamenti

Fig. 14

Fig. 15

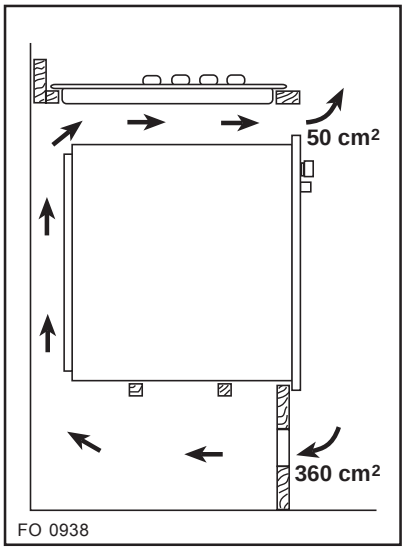
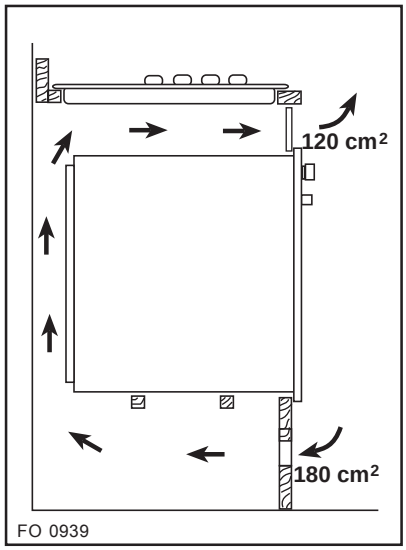


Fig. 16



From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

Grafiche MDM - Forlì